

シェフに学んで“おうちレストラン” 小学生対象の食育プロジェクト「放課後ニョッキ作り体験」 ジローレストランシステム(株)×放課後 NPO アフタースクール

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）は、特定非営利活動法人放課後 NPO アフタースクールと連携し、「ニョッキ作り体験教室」を11月に東京都の3カ所の小学校で開催いたします。



料理教室のイメージ



もちもち食感のニョッキ

今年で創業64年目を迎えるジローレストランシステム株式会社は、「食文化の創造と紹介を通じ社会に貢献すること」を経営理念として掲げ、「マンマパスタ」などイタリアンレストランを中心とした店舗展開を行っております。この度、社会貢献活動の一環として放課後 NPO アフタースクールと連携し、「ニョッキ作り体験教室」を東京都3カ所の小学校内で行います。（開催場所・日時は下記参照）。

今回、ニョッキ作りを子どもたちに教えるのは、老舗イタリアンレストラン「ダノイ」の創業者である小野清彦氏と、当社店舗に勤務する新入社員34名。11月1日（金）・5日（火）・20日（水）の3日間、各小学校をまわり子どもたちにニョッキ作りを教えます。

■ テーマは、“もちもちニョッキでおうちレストラン”

対象となるのは、小学1年生～6年生。ニョッキはジャガイモと小麦粉から作られるパスタの一種で、今回、小野氏直伝のレシピを使った料理体験教室を行います。レストランの味を大切な家族に作ってあげられるようにサポートします。

【プロフィール】

小野 清彦 (Ono Kiyohiko)

1958年大阪出身。フランス料理を6年経験したのち、イタリアへ3年。帰国後パティシエも経験し、1991年西麻布『レストランダノイ』、2002年高輪『トラットリアダノイアルトリ』、2002年『レストランダノイ』を移転した『ダノイ日本橋店』オープン。メディアなどでも活躍。その後ジローレストランシステム(株)に入社。主に社内研修や教育に携わる。



【詳細】

①日時：11月1日（金）16：00～17：30

場所：新渡戸文化アフタースクール（新渡戸文化学園内）

住所：〒164-0012 東京都中野区本町 6-38-1

【当日の取材】受付中

②日時：11月5日（火）15：15～16：45

場所：都内私立小学校アフタースクール

※取材は受け付けておりません

③日時：11月20日（水）16：00～17：30

場所：アフタースクール「帝翔塾」（帝京大学小学校内）

住所：東京都多摩市和田 1254-6

【当日の取材】受付中

※取材をご希望の場合は下記問い合わせ先までご相談ください。

【当日の取材】は開催日前日までに申し込みをお願いいたします。

なお、お申し込みが多数の場合、施設の都合上、取材のお申し込みを事前に締切らせていただく場合があります。

【特定非営利活動法人放課後 NPO アフタースクールについて】

放課後 NPO アフタースクールでは、学童保育の質・量の不足を社会課題として捉え、「社会で子どもを育てる」をコンセプトに、地域住民が「先生」となって放課後プログラムを提供する事業を行っています。また、さまざまな企業等と協業し、社会全体で子どもを育てることに挑戦しています。（年間のべ 20 万人以上の子どもが活動に参加）

（アフタースクール開校数：20 校/連携企業 200 社以上/市民先生 4000 人以上）

会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル
電話番号	(代) 03-6418-5200
URL	https://www.giraud.co.jp
代表者	代表取締役社長 佐藤 治彦
創業	1955 年 10 月 有限会社ジロー
設立	1973 年 8 月 11 日 ジローレストランシステム株式会社
資本金	1 億円
事業内容	レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム株式会社

広報担当：松本（080-1014-1036）／^{ながはまや}長浜谷（080-1014-1183）

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp